25 Y 26 OCTUBRE

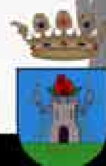
Alhama, un fin de semana dedicado al Turismo, la Gastronomía y el Medio Ambiente.







ALHAMA DE GRANADA



Excmo. Ayuntamiento
Alhama de Granada

Alhama, un fin de semana dedicado al Turismo, la Gastronomía y el Medio Ambiente.

Tras un verano cultural lleno de actividades en el que el patrimonio se da cita con las manifestaciones culturales más diversas, desde el Ayuntamiento de Alhama de Granada nos planteamos el otoño como contexto ideal para invitar a disfrutar de la Comarca de Alhama desde diferentes puntos de vista, y con el objetivo de seguir potenciando nuestra zona como destino turístico, haciendo especial hincapié en el turismo de proximidad.

Dentro de este deseo de potenciar el valor de nuestra zona, las actuaciones de calidad, así como la diversidad de las mismas, nos proponemos con estas actuaciones un objetivo claro: que cualquier persona encuentre un motivo para visitar la comarca de Alhama y que tras esta visita, vuelva.

La localidad de Alhama de Granada, está enclavada en el Parque Natural de las Sierras Tejeda, Almijara y Alhama, y cuenta con un valioso patrimonio tanto medioambiental como gastronómico, cultural e histórico.

Tres grandes actividades se darán cita en un gran fin de semana donde se promocionará el ecoturismo y la gastronomía comarcal.



25 & 26 OCTUBRE 2014

VIII Jornadas Ecoturísticas

Alhama de Granada

Rutas

Cultura

Gastronomía

Naturaleza

Aromas



Excmo. Ayuntamiento de Alhama de Granada





Diputación de Granada











Centro para la Interpretación de Alhama de Granada. Antigua Cárcel.

25 y 26 de octubre VIII Jornadas Ecoturísticas de Alhama de Granada

Estas jornadas están organizadas por las concejalías de Medio Ambiente y Turismo y constarán de rutas culturales en donde se harán visitas al Castillo, el CIAG y la Ermita de los Remedios, además de una gran variedad de actividades medioambientales, como el taller de destilación de plantas aromáticas que se desarrollará en el Complejo La Resinera.

PROGRAMACIÓN

SÁBADO 25

10.45h Recepción de participantes y entrega de material.
11.00h Inauguración. Lugar: Ayuntamiento de Alhama de Granada
11.30h Ruta cultural de la Fortaleza a la Cárcel.
14.00h Degustación de comida típica alhameña.
16.00h Ruta ecoturística con visita guiada a la Ermita de Los Remedios. Silverio Gálvez, Asociación alhameña Ermita de Los Remedios.
19.00h Fin de jornada y obsequio de ticket para consumición en bares alhameños.

DOMINGO 26

10.00h Salida en autobús hacia la Resinera (P.N. Sierras de Tejeda, Almijara y Alhama)
11.00h Ponencia: Los aromas del Parque Natural Sierras de Tejeda, Almijara y Alhama, impartida por Vicente Hernández González. Después, salida al monte a recoger plantas aromáticas.
12.00h Destilación de plantas aromáticas en alambiques a cargo de José Morales Aguado, responsable del Centro de Recursos Turísticos de Jayena.
12.30h Visita al complejo La Resinera.
13.30h Recogida de esencias y entrega de muestra aromática.
14.00h Vuelta en autobús a Alhama.
14.30h Comida en restaurante alhameño.
16.30h Fin de jornada.

NOTA: La inscripción incluye comidas, desplazamientos, guías, obsequios, ticket…

PRECIO DE LA INSCRIPCIÓN:
20 €uros (adultos)
10 €uros (niños/as menores de 14 años)

+ INFO e inscripciones en:
Ayto. Alhama de Granada – Área de Medio Ambiente
Email: medioambiente1@alhama.org
Tel.: 958 350 061

Descubre los sabores a uno y otro lado de La Maroma

I ENCUENTRO GASTRONÓMICO

Axarquía Malagueña | Comarca de Alhama

Axarquía Malagueña	Comarca de Alhama
Restaurante El Reservado *(Rincón de la Victoria)*	Complejo Rural El Molinillo *(Arenas del Rey)*
Restaurante Pata Negra *(Nerja)*	Mesón Restaurante Raya *(Alhama de Granada)*
Restaurante Carbón *(Torre del Mar)*	Hospedería El Ventorro *(Alhama de Granada)*
Restaurante El Pozo *(Torre del Mar)*	Café-Bar La Placeta *(Alhama de Granada)*

PROGRAMA

Sábado 25

12:00 Presentación de entidades participantes y elaboración de tapas de cada establecimiento.

14:00 Fallo del jurado y entrega de premios

Tras el fallo del jurado comida a precios populares.

16:00 Taller de cocina infantil.

Domingo 26

12:00 Ponencia "Otras formas de cocinar".

Cata de vinos de ambas comarcas.

Degustación de productos de la huerta de Alhama.

25 y 26 de OCTUBRE

PLAZA ALFONSO XII - ALHAMA DE GRANADA

****CON STANDS DE LAS COMARCAS****

GRAN JURADO

Dany Álvarez (Rest. Volea & Set)

José Caracuel (Rest. Casa Piolas)

Miguel Castilla (Rest. Reina Sofía)

Rafael Ferrer (Rest. Passetto di Roma)

Chechu G. Díaz & David Reyes (Rest. Saffron)

Organiza:







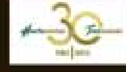
Colabora:















Andalucía Emprende, Fundación Pública Andaluza
CONSEJERÍA DE ECONOMÍA, INNOVACIÓN, CIENCIA Y EMPLEO

El Ventorro

www.aktuelle.es

25 y 26 de octubre
I Encuentro gastronómico entre la Axarquía Malagueña y la Comarca de Alhama

Este primer encuentro gastronómico contempla distintas actividades entre las que cabe destacar:
Un concurso en el que los establecimientos participantes elaboraran tapas con productos autóctonos de ambas Comarcas. Todo ello será valorado por un jurado compuesto por una representación de extraordinarios cocineros de la provincia de Granada, tales como D. José Caracuel de Casa Piolas, Don Dany Álvarez de Volea & Set, Don Rafael Ferrer de Passetto di Roma, Don Chechu G. Díaz y Don David Reyes ambos del Restaurante Saffron y Miguel Castilla del Restaurante Reina Sofía.
Master Class, ponencias y talleres coordinados por los miembros del jurado y dedicados al público en general y alguno especialmente dedicado al público juvenil e infantil.
Degustaciones de productos y catas de vinos de ambas Comarcas dirigidos al público en general.
Este encuentro contará además con stands de productos típicos de las dos comarcas y cuenta con la colaboración de La Cooperativa Hortoventas, Bodegas Aranzada, Bodegas Lagar de Cabrera y Restaurante El Ventorro.

SOBRE LOS PARTICIPANTES

AXARQUÍA MALAGUEÑA

RESTAURANTE EL RESERVADO
(Rincón de la Victoria)
El Reservado Restaurante es el primer restaurante de la Axarquia en ostentar el distintivo Sabor a Málaga por su apoyo a los productos locales.

RESTAURANTE PATA NEGRA
(Nerja)
Uno de los mejores restaurantes con amplia experiencia en el sector. Especializados en cocina casera. Conocidos por su exquisito pescado y una selecta variedad de carnes frescas.

RESTAURANTE CARBÓN
(Torre del Mar)
Nuevo concepto de restaurante en Torre del Mar que trae lo mejor de la cocina en un entorno de lo más agradable.

RESTAURANTE EL POZO
(Torre del Mar)
La taberna típica el Pozo es un restaurante de cocina tradicional y creativa. Un lugar especial con una fusión flamenca ambientado en un patio cordobés

COMARCA DE ALHAMA

MESÓN RESTAURANTE RAYA
(Alhama de Granada)
Tienen a disposición del cliente un servicio de carta y menú diario, ademas de un comedor para celebraciones y menús para grupos. Especialidad en Choto al ajillo.

COMPLEJO RURAL EL MOLINILLO
(Arenas del Rey)
Posee unas incomparables vistas sobre el embalse de los Bermejales, con Sierra Nevada como telón de fondo por un lado, y por el otro el Parque Natural Sierras de Tejeda Almijara y Alhama.

CAFÉ BAR LA PLACETA
(Alhama de Granada)
Se encuentra en el centro histórico artístico de Alhama, cerca de los fabulosos monumentos y paisajes que nos rodean. Elabora desayunos, tapas, comidas y copas.

EL VENTORRO
(Alhama de Granada)
Conjunto rural compuesto de baños árabes en cuevas, alojamientos en cueva o habitaciones y restaurante, donde se sirven comidas típicas de la zona como la olla “Jameña” o migas.

SOBRE EL JURADO



Rafael Ferrer (Passetto di Roma)

Después de más de 20 años dedicado a una vocación que me hace sentir vivo día tras día, puedo decir con orgullo que todos mis sentidos están volcados en la elaboración de la mejor gastronomía creativa sin olvidar en un solo momento la cocina tradicional.

Partiendo desde cero hace ya muchos años, tengo que agradecer a mi padre Rafael Ferrer González que encendiera en mi corazón el afán de la cocina, sin olvidarme de mi espíritu en la pastelería gracias a Cipriano y José (Maestros obradores de la confitería La Campana).

Lleno de sabiduría de este mundo dulce, me centré en el alma mater de mi cocina, la gastronomía tradicional vinculada a la creatividad. Aquí encendí la llama del guiso junto a Diego Morales (Rest. San Nicolás) perfeccionado la cultural antigua de los ingredientes y añadiéndole el mayor toque de creatividad posible de la mano de un gran amigo y compañero, David Reyes (Rest. Saffron).



Chechu G. Díaz (Restaurante Saffron)

“Ante todo, mucha Calma: Trabajo Disciplinado, Creación Abierta a sugerencias sin perder de vista los Orígenes, con un toque de Rebeldía y Humor”

El observar a la madre de una familia de nueve hermanos -de los que tú eres el menor- dirigiendo una cocina familiar en la que cada uno tiene sus gustos y fobias es algo que marca a cualquiera. Y si ese alguien es hoy jefe de cocina, aún más.

El tesón, la capacidad organizativa, la creatividad y la habilidad para el manejo de la materia prima son la base fundamental de cualquiera que aspire a dirigir una cocina, sea familiar o profesionalmente. A esto hay que añadir la formación académica adecuada y una experiencia heterogénea a lo largo de ya muchos años. No dejo de lado la continua curiosidad, la investigación pausada, la creación sin aspavientos y al respeto por la materia prima que me llevan a cumplir con tanta ilusión, como mi madre en su entorno, con mi trabajo día tras día.



José Caracuel (Casa Piolas)

Restaurante de tercera generación, apostando por el producto de nuestra zona (aceite, verduras, hortalizas, carnes de kilómetro.0), Hacemos una cocina creativa y de fantasía,basada en la filosofía de slow food.



David Reyes (Saffron Restaurante)

Se cocina como se es. De ahí que sus ingredientes sean la pasión, la creatividad y el atrevimiento. Chef propietario de Saffron Restaurante, David Reyes coció a fuego lento su devoción por los fogones junto al delantal de su madre. Después llegaría la formación y la experiencia junto a profesionales como Berasategui o Dani García. Pero es el reto de hacer las cosas de otra manera lo que le impulsa cada día a convertir la gastronomía en una olla a presión de ideas, propuestas, novedades, éxitos y tropiezos.

Cocinero de emociones, respeta profundamente la tradición y el producto, sin renunciar a que el plato final sea divertido, a que juegue con más sentidos que el del paladar.

Trincha la vida con bromas y sonrisas, aunque no siempre encuentre el punto de sal. ¿Qué le hace salivar? Un restaurante feliz, un mundo mejor.



Miguel F. Castilla (Restaurante Reina Sofía)

Aventurero, creativo, emprendedor, risueño,… son muchos los adjetivos que podrían describir el carácter de Miguel F. Castilla, chef y dueño del Restaurante Reina Sofía de Almuñécar. A diferencia de sus platos que no pueden ser descritos con palabras sino con los cinco sentidos.

Es un enamorado de los productos naturales, y sobre todo de la cocina tradicional, y ese es uno de sus lemas, difundir nuestra envidiable cocina mediterránea. Así lo demuestra en el día a día de su restaurante, ofreciendo al cliente una cocina mediterránea, pero de autor.



Dany Álvarez (Volea & Set)

Álvarez, Dany (jefe de cocina)ha conseguido una simbiosis entre la cocina tradicional y de autor, utilizando y promocionando los productos autóctonos. Un “maestro” dando una lección muy amplia que mezcla lo tradicional y lo de hoy.



Jornadas Europeas de patrimonio 2014, "Paisaje Cultural"



25 de octubre
Participación de la Ciudad de Alhama en las Jornadas Europeas de patrimonio 2014, "Paisaje Cultural"

A través de la Oficina de Turismo de nuestra localidad proponemos dentro de las Jornadas Europeas de Patrimonio, la actividad "Molinos y Ángeles / Ángeles y Molinos ".
Nuestra propuesta consiste en dos actividades diferentes y completarías, las dos realizadas en el Monumento Natural de Los Tajos.

1ª Actividad: Visita guiada a la Fábrica de Harinas La Purísima, ubicada a las orilla del río Alhama o Marchán en su paso por el Monumento Natural de los Tajos.
Se realizarán 5 rutas guiadas a lo largo del día para visitar la fábrica. (10.00, 11.30, 13.00, 15.00, 16.30).
La visitas guiadas consisten en la explicación de los dos procesos que integra la fábrica; el proceso de transformación del grano en harina y el proceso por el que el agua mueve la maquinaria de la fábrica, además de algunas curiosidades y visita a la sala de exposición fotográfica.

2ª Actividad: Paseo libre por el Camino Medieval de Los Ángeles que transcurre por entre el Monumento Natural de los Tajos apto para la gran mayoría de personas debido a su baja dificultad y corto recorrido. Ideal para familias con niños pequeños. En él nos encontramos con los antiguos molinos y fábricas de harina, acequias, y la ermita dedicada a la Virgen de los Ángeles y por la que tradicionalmente los arrieros paraban a pedir a la Virgen protección para su camino.

Acudiendo a la Oficina de Turismo se hará entrega de un folleto explicativo del recorrido.

+ INFO:
Oficina de Turismo:
Tel.: 958 360 686
Ayuntamiento de Alhama de Granada
Tel.: 958 350 061

Contactos

Oficina de Información Turística:
Tel.: 958 360 686 / 674 263 052
Email: turismo@alhama.org

Ayuntamiento de Alhama de Granada
Tel.: 958 350 161
Email: ayuntamiento@alhama.org
Carrera Francisco de Toledo, Nº 5

Gabinete de Comunicación
Tel.: 607 719 610
Email: gprensalhama2@gmail.com

Agente Sociocultural Alhama - Cacín
Tel.: 958 350 161
Email: agentealhamacacin@gmail.com

Area de Medio Ambiente del Ayuntamiento de Alhama
Tel.: 958 350 061
Email: medioambiente1@alhama.org